

DR-70**ФИТОСОЛИ ПИЩЕВЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ
СЕРИИ «УНИВЕРСУМ» С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ
ХЛОРИСТОГО НАТРИЯ**

**Т. А. Мадзиевская¹, С. В. Далидович¹, П. М. Бычковский¹, Ю. Н. Романовец¹,
С. Ф. Золотухина², Г. И. Сидоренко²,**

*УП «УНИТЕХПРОМ БГУ», 220045, Республика Беларусь,
г. Минск, ул. Академика Курчатова, 1;*

*²РНПЦ «Кардиология», 220036, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Розы Люксембург, 110Б
E-mail: matafa@mail.ru*

Разработанные фитосоли серии «Универсум»: «Универсум Арома», «Универсум Тонус», «Универсум Энерго», «Универсум Плюс», характеризуются уменьшенным содержанием хлорида натрия; изготавливаются на основе натурального сырья; не содержат консервантов, красителей, химических усилителей вкуса; обладают хорошими органолептическими характеристиками; выполняют функции приправы.

В состав фитосолей входят компоненты, которые способны снижать порог вкусовой чувствительности к поваренной соли, что, в свою очередь, приводит к снижению потребления соли в целом, следовательно, уменьшает риск возникновения заболеваний, связанных с повышенным потреблением NaCl.

Кроме того, в составы фитосолей введены такие биологически активные добавки, как таурин, L-карнитин, инулин, повышающие общую биологическую ценность продукта и позитивно влияющие на сердечно-сосудистую систему. Пряно-ароматические растения обеспечивают хорошую органолептику.

Составы фитосолей «Универсум» научно обоснованы с доказательным подтверждением эффективности заявленного действия в результате клинических испытаний, проведенных в РНПЦ «Кардиология» и медико-биологических испытаний, проведенных на кафедре биофизики Белорусского государственного университета.

Фитокомпоненты фитосолей не только выполняют роль вкусовой добавки и корректируют порог вкусовой чувствительности человека, но и имеют выраженные антиоксидантные свойства. Способность некоторых из них предотвращать или ингибировать процесс окисления липидов первоначально изучали на олеиновой кислоте.

Фитосоли серии «Универсум» используются при производстве пищевых продуктов, приготовлении и досаливании пищи в учреждениях здравоохранения, системе общественного питания, домашнем хозяйстве, с целью профилактики и снижения риска развития артериальной гипертензии (АГ) и других сердечно-сосудистых заболеваний у широких слоев населения, а также создания пищевых продуктов промышленного производства области зеленого поля в маркировке «светофор».

На данную разработку, «Соль пищевая с пониженным содержанием хлористого натрия», 01.09.2020 г. Евразийским патентным ведомством был выдан патент № 035923.

Библиографический список

1. Henkin R.I. Studies on taste thresholds in normal men and in patients with adrenal cortical insufficiency: the role of adrenal cortical steroids and of serum sodium concentration / R. I. Henkin, I. R. Gill, F. C. Barter // J. Clin. Invest. – 1963. – Vol. 42. – P. 727–735.
2. Диагностика, лечение и профилактика артериальной гипертензии. Национальные рекомендации. – Мн., 2010.
3. Vipraja Vaidya, Keith U. Ingold, Derek A. Pratt. Garlic: Source of the Ultimate Antioxidants – Sulfenic Acids // Angewandte Chemie International Edition, Volume 48, Issue 1, pages 157–160, December 22, 2008.
4. Базилик в борьбе со старением. Электронный ресурс: <http://www.flebologia.ru/bazilik-v-borbe-so-stareniem>.